



## INFORMACION AL POSTULANTE U OPERADOR s/ RESOLUCIÓN SENASA 280/01

### ACCESO AL PROGRAMA DE CERTIFICACIÓN DE FOOD SAFETY SA

#### DESCRIPCIÓN DEL MECANISMO DE CERTIFICACIÓN

**El Postulante** (productor, elaborador) completa y entrega el formulario de “**SOLICITUD DE CERTIFICACIÓN**”,

En la solicitud se establece:

- a) El alcance de la certificación deseada
- b) Datos del Postulante y definición de los productos a ser certificados y el atributo con que se certificará

Posteriormente, aceptadas las condiciones por ambas partes y de no existir no conformidades insalvables, se firma el acuerdo entre **FOOD SAFETY S.A.** y el **Postulante**

**El Director Técnico** aprueba el atributo y el protocolo de producción/elaboración presentado por el Postulante, que junto con el Protocolo de Control y certificación se remiten a SENASA para la evaluación de factibilidad.

Una vez recibida la notificación de respuesta de SENASA, **FOOD SAFETY S.A.** programa una visita preliminar, con el propósito de relevar las actividades de la empresa que lo solicitó. Las visitas subsiguientes se realizan en carácter de inspecciones.

El **Inspector** redacta un informe de la visita preliminar efectuada al establecimiento, el que junto con la información consignada por el Postulante, Atributo, Protocolo de Producción/elaboración y protocolo de Control y Certificación, conforman el legajo del mismo.

**El Director Técnico** analiza el Informe de la visita preliminar emitido por el Inspector, validando las condiciones del **Postulante** para el posible cumplimiento de los protocolos presentados. En el caso de existir No Conformidades, se informa al Postulante que se requiere el levantamiento de las mismas.

Nuestro **Comité de Certificación** evalúa la información contenida en el legajo del postulante.

El **Director Técnico** coordina la Auditoría Industrial de SENASA una vez que se ha dado cumplimiento a las etapas anteriores.

#### OTORGAMIENTO DE LA CERTIFICACIÓN

Una vez efectuada la auditoría industrial por parte de SENASA y obtenida la conformidad, el **Director Técnico** toma la decisión que, de ser favorable, culmina con el otorgamiento de la certificación, de acuerdo al Protocolo correspondiente. El criterio general para el Otorgamiento es el

- 1 -



## INFORMACION AL POSTULANTE U OPERADOR s/ RESOLUCIÓN SENASA 280/01

cumplimiento de los requisitos establecidos en el Atributo, Protocolo de Producción considerando el Protocolo de Control y Certificación

**FOOD SAFETY S.A.** envía al **Operador** el informe de auditoría de SENASA y le notifica por escrito la decisión tomada sobre el otorgamiento de la certificación mediante la emisión de una **Constancia de Certificación**

En el caso de existir no conformidades que requieren medidas correctivas, el Director Técnico informa de las mismas al Operador mediante una notificación para que, luego de efectuar las correcciones solicitadas, se comunique con FOOD SAFETY S.A. a fin de que se envíe una inspección o demuestre (por ejemplo en el caso que la no conformidad fuera la falta de un registro) que la recomendación ha sido implementada.

La empresa certificada se incorpora en el Registro de Operadores de **FOOD SAFETY S.A.** El **Operador** certificado puede solicitar certificados para los productos incluidos en el protocolo, si correspondiera en el programa de certificación, mediante el envío de la solicitud de emisión de certificados

Las acciones correctivas sobre las no conformidades detectadas, de ser necesario, se verifican en las sucesivas inspecciones, dejando constancia en el Legajo del **operador**.

En caso de denegación de la certificación, el **Director Técnico** informa su decisión por escrito y comunica al **Postulante** las causas de la denegación.

El postulante al que se le rechazó la certificación puede apelar esta decisión por escrito, ante **FOOD SAFETY S.A.**

### MANTENIMIENTO DE LA CERTIFICACIÓN

El **Director Técnico** efectúa un seguimiento del **Operador** a fin de asegurar que se siguen manteniendo las condiciones que dieron origen a la certificación otorgada.

El **Director Técnico** establece, en cada caso, la forma y frecuencia del seguimiento mediante "la inspección", con no menos de una inspección cada 12 meses. Cuando se detecten apartamientos la frecuencia será mayor al mínimo establecido.

Las evaluaciones que se realizan en la empresa, con fines de mantenimiento de la certificación, se llevan a cabo de igual modo que para el otorgamiento, con excepción de la primera visita preliminar.

El **Director Técnico** comunica al **Operador** el resultado de su control permanente.

El **Operador** debe llevar un registro de quejas recibidas de sus productos y las acciones tomadas al respecto. **FOOD SAFETY S.A.**, mediante sus inspectores, verifica dicho registro.

### EXTENSIÓN Y REDUCCIÓN DEL ALCANCE



## INFORMACION AL POSTULANTE U OPERADOR s/ RESOLUCIÓN SENASA 280/01

El **Operador** puede solicitar ante **FOOD SAFETY S.A.**, la extensión o reducción del alcance de su certificación. El procedimiento se inicia con una solicitud formal por parte del **Operador**.

Para la **Extensión** el Procedimiento se inicia por medio del envío por parte del **Operador** de una comunicación formal en la que solicita la extensión del alcance, incluyendo la información técnica de acuerdo a la actividad para la que solicita la extensión.

El **Director Técnico** realiza un examen preliminar y le informa al Operador si corresponde realizar una nueva inspección. A continuación se cumple con las Instrucciones descriptas anteriormente, **Inspección** si correspondiese, **Evaluación, Otorgamiento y Mantenimiento** de la certificación. En el caso de **REDUCCION** del alcance, el operador envía una nota formal solicitando la reducción del alcance. FOOD SAFETY S.A. a través de su Dirección Técnica da curso a la solicitud y toma las acciones pertinentes, como por ejemplo, dar de baja en el listado de operadores o de producto certificado.